

Menu de la semaine du 30 juin au 6 juillet 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 30 juin 2025	<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>BIRYANI DE VOLAILLE</p> <p>BROCOLIS PERSILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ONCTUEUX VANILLE</p>	<p>POTAGE DE CAROTTES</p> <p>SEMOULE ORIENTALE ET LEGUMES CONFITS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mardi 1 juillet 2025	<p>SALADE RUSSE</p> <p>STEAK HACHE SAUCE TOMATE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>VIENNOIS CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE PROVENCALE</p> <p>GARNITURE DE BOLOGNAISE</p> <p>FUSILLI</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT AU SIROP</p>
mercredi 2 juillet 2025	<p>CERVELAS/CORNICHON</p> <p>PAVE DE DINDE ORIENTALE</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE PROVENCALE</p> <p>POMMES DE TERRE, JAMBON, EMMENTAL, TOMATES, RADIS, MOUTARDE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p>
jeudi 3 juillet 2025	<p>MELON</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>CHOU CHOUROUTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TIRAMISU LIMONCELLO</p>	<p>POTAGE CELERI</p> <p>TRESSE DE VOLAILE FORESTIERE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAMBY VANILLE</p>
vendredi 4 juillet 2025	<p>RILLETES DU MANS/CORNICHON</p> <p>FILET DE HOCKY SAUCE AMERICAINE</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>FROMAGE</p> <p>ENTREMETS CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE CELERI</p> <p>FUSILLI, THON, GRANA PADANO, TOMATES, OLIVES NOIRES, POIVRONS, BASILIC</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE POMMES BIO</p>
samedi 5 juillet 2025	<p>LENTILLES A L'ECHALOTE</p> <p>SAUTE DE PORC PROVENCALE</p> <p>COURGETTES BIO A L'AIL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE BROCOLIS</p> <p>OMELETTE AU GRUYERE</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTEES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BULGY PULPE DE FRUITS</p>
dimanche 6 juillet 2025	<p>BETTERAVES AU CUMIN</p> <p>CUISSE DE POULET ROTI</p> <p>FLAGEOLETS SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE</p> <p>BROWNIES</p>	<p>POTAGE BROCOLIS</p> <p>JAMBONNEAU, POMMES DE TERRE, OIGNON</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE POMMES/FRAMBOISE</p>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.